

特集 カフェ&スイーツ

リベルターブル
カフェ アリヤ
雪の下
ハイアット リージェンシー 東京

イタリアンカフェパール
エスプレッサメンテ イリー
ブルーガーデン
春水堂
丸山珈琲 西麻布店



安川哲二の今月の一品



友田晶子の
気になる

日本酒

石川県の洗練優美 + 質実剛健を味わえる 福光屋「武士の一献」

武士の一献 300ml
1500円 (クリアケース入・税抜)
福光屋
☎0120-2931285



すでに上映が終わってしまった映画で恐縮だが『武士の献立』はご覧になっただろうか。加賀藩に実在した包丁侍である舟木伝内、安信親子とその家族を描いた、笑って泣けるヒューマンドラマだ。料理方が主人公なので、美味しそうな加賀料理と豪華な器がわんさと出てくる。そのうえ料理シーンの「音」のなんともおいしそうなこと。食いしん坊なら間違いなく喉とお腹が鳴る映画だ。同じ加賀の蔵元福光屋がこの映画に連動し「諸白澄酒 武士の一献」という酒をだした。なんでも、日本各地の産物の採取や生産の様子を図解した『日本山海名産図会』(17

99年刊行)の記述をもとに、当時の製法から生まれる味わいを現代によみがえらせた日本酒なのだとか(福光屋HPより)。
加賀平野の米を90%精米し山廃仕込で醸す。甘味と酸味を十分に残し(日本酒度 α 、酸度 β)、割り水でアルコール9%に仕上げている。
当時は米を精米することは大変な作業であった。麴米も掛け米(醪のベースになる米)も精米する酒を「諸白」、掛け米のみを精米したものは「片白」という。「諸白」のほうが格段に洗練度が高い。濁りやどぶろくでない「澄酒」も洗練を意味する。映画は、石川県日伊協会主催の講

演会でお話をさせていただくにあたり、実は予習として慌てて見た。話のテーマは「石川×イタリア 和食×イタリア料理 日本酒×ワイン」というちょっとオモシロ複雑なもの。お酒は全般ということをやったついでに私にお声かけを頂戴したというわけ。これを機にあらたに石川の料理と酒を調べた。映画「武士の献立」は素晴らしい教科書だった。

講演会後の試飲&食事にはさまざままなワインや日本酒がイタリアンおつまみとともに饗された。評判が高かったのがこの「武士の一献」。昔の人はこんなにおいしい酒を飲んでいたのか、日本酒はあまり飲まなかつたがこれなら飲めそうだ、地元加賀の酒の新たな魅力を知った、お酒が弱いけどこれは大丈夫そう、イタリア料理とも合うと大人気。
加賀の料理は一見華やかで優美で豪華。しかし実は、素朴できまじめたくましいけれど、その味わいはみっちり充実して豊か。武士の気風そのものといった印象だ。
今回の金沢出張では残念ながら料亭料理や懐石などは体験できなかったが、金沢ならではの「おでん」で一献がうれしかった。優しく甘く、しかしたくましくて充実して豊かな味わいを庶民の味でも十分に堪能できた。